



DICK

Traditionsmarke der Profis

neu

Neuinterpretation des Nachschärfens

Magneto Steel HyperDrill & *polish*

Funktionalität, Design und Präzision



Magneto Steel
polish

Magneto Steel
HyperDrill

**Ideal für die
Fleischindustrie**

- Einfach durchziehen – immer eine optimale Schneide: schärfer – schneller – sicherer
- Winkelgenaue Messerführung dank integrierter Magneten
- Hygiene: Schleifstaub bleibt am Magneten haften
- Edelstahl-Schutzplatte mit gleichzeitiger Polierwirkung
- Sichere Handhabung dank individueller Form mit Griffmulden

Magneto Steel **HyperDrill** mit Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten Art.-Nr. 9 0084 00

Magneto Steel **polish** mit polierten Stäben zum Aufrichten und Glätten Art.-Nr. 9 0085 00

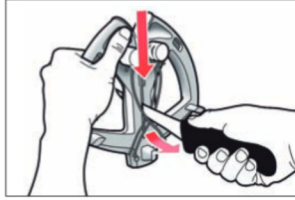
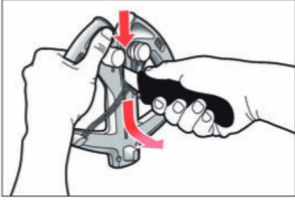
Pat. pend.

Ihr Fachgroßhändler:

Magneto Steel

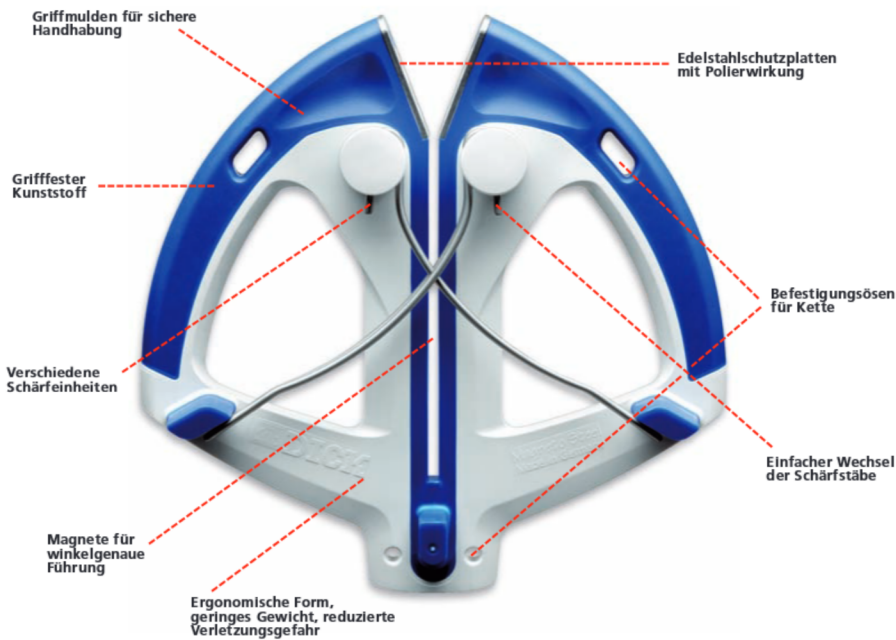
– hält Messer scharf

Und so einfach funktioniert unser Magneto Steel:



Das Messer mit leichtem Druck bogenförmig durch den Spalt des Schärfergerätes ziehen. Ihr Messer wird magnetisch an eine Seite des Spalts zur exakten Winkelführung angezogen.

Sie erhalten ein verblüffendes, optimales Ergebnis. Mehrmals wiederholen – schon haben Sie ein scharfes Messer.



F. DICK Messerserien:



Als führender Messerhersteller hat Friedr. Dick natürlich auch die Kompetenz im Nachschärfen. DICK bietet individuelle Lösungen z. B. für Fleischer-Handwerk und Industrie:



Ausführliche Information über unser umfangreiches Programm senden wir Ihnen gerne zu.

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen
www.dick.de